V-ZUG AG

## Backofen

# Combair SL

## Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
**Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.**

### Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

### Verwendete Symbole

**Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!**

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
  - – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- ■ Markiert eine Aufzählung.

Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

### Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

| Typ | Modell-Nr. | Masssystem |
|---|---|---|
| BC-SL | 728 | 55-600 / 55-762 |
| BC-SL | 759 | 60-600 / 60-762 |

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2009

# Inhalt

**Sicherheitshinweise** **6**
Vor der ersten Inbetriebnahme . . . . . 6
Bestimmungsgemässe Verwendung . . . . . 7
Bei Kindern im Haushalt . . . . . 7
Zum Gebrauch . . . . . 8

**Gerätebeschreibung** **11**
Aufbau . . . . . 11
Bedienungs- und Anzeigeelemente . . . . . 12
Garraum . . . . . 13
Zubehör . . . . . 14

**Bedienung** **17**
Erste Inbetriebnahme . . . . . 19
Beispiel . . . . . 19
Betriebsart wählen . . . . . 20
Betriebsart ändern . . . . . 20
Garraumtemperatur wählen . . . . . 20
Garraumtemperatur kontrollieren / ändern . . . . . 21
Ausschalten . . . . . 21

**Benutzereinstellungen** **22**
Sprache . . . . . 24
Kindersicherung . . . . . 24
Uhrzeitanzeige . . . . . 25
Signalton . . . . . 25
Temperatureinheit . . . . . 25
Kontrast . . . . . 26
Uhrzeitformat . . . . . 26
Werkeinstellungen . . . . . 26

**Uhrfunktionen** **27**
Uhrzeit einstellen und ändern . . . . . 27
Timer . . . . . 28
Einschaltdauer . . . . . 29
Startaufschub . . . . . 31

**Betriebsarten** **34**
Schnellaufheizen . . . . . 38

**Gargutsensor** **39**
Kerntemperatur . . . . . 40

**Zartgaren** **42**

**Drehspiess und Bratenkorb** **46**
Drehspiess . . . . . 46
Bratenkorb . . . . . 48

**GarAutomatik** **49**
Bräunungsgrad . . . . . 49
Gar-/Backdauer . . . . . 49
GarAutomatik auswählen und starten . . . . . 51

**Rezepte** **53**
Rezepte auswählen und starten . . . . . 54

**Eigene Rezepte** **56**
Eigene Rezepte erstellen . . . . . 56

**Warmhalten** **59**

**Tipps und Tricks** **60**
Energie sparen . . . . . 61

**Optionen** **62**
Wärmeschublade . . . . . 62
Tellerwärmen . . . . . 62

**Pflege und Wartung** **63**
Aussenreinigung . . . . . 63
Gerätetür reinigen . . . . . 64
Herausnehmbare Teile . . . . . 65
Zubehör reinigen . . . . . 66
Emaillierten Garraum reinigen . . . . . 66
Halogenglühlampe ersetzen . . . . . 67

**Störungen selbst beheben** **68**
Was tun, wenn ... . . . . 68
Nach einem Stromunterbruch . . . . . 71

**Zubehör und Ersatzteile** **72**

**Technische Daten** **74**

**Entsorgung** **75**

**Stichwortverzeichnis** **76**

**Reparatur-Service** **79**

**Kurzanleitung** **80**

# Sicherheitshinweise

**Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.**

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

## Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall z. B. flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Es darf nur der zu diesem Gerät mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

## Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

## Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum oder in der Wärmeschublade.
- Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

**Vorsicht, Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!
  Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wie Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

**Vorsicht, Verletzungsgefahr!**

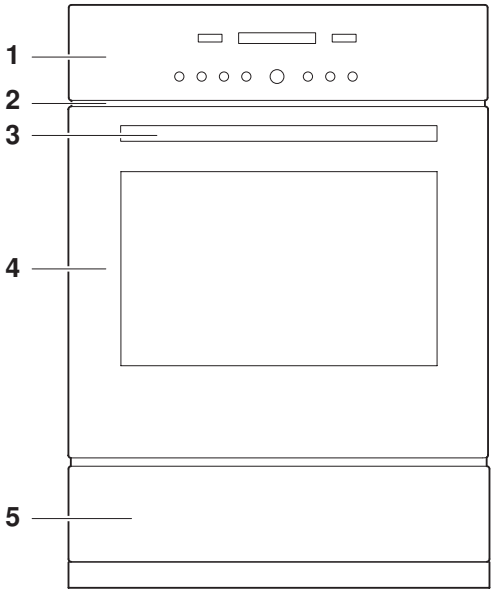
- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

**Geräteschäden vermeiden**

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Backformen, Garbehälter usw. bei den Betriebsarten , , und  nicht direkt auf den Garraumboden.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu Geräteschäden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

# Gerätebeschreibung

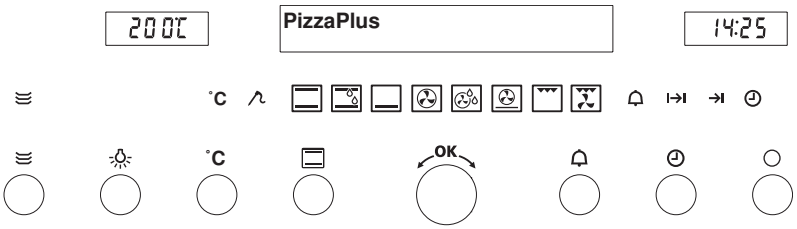
## Aufbau




**1** Bedienungs- und Anzeigeelemente
**2** Lüftungsöffnung
**3** Türgriff
**4** Gerätetür
**5** Wärmeschublade *

* modellabhängig

## Bedienungs- und Anzeigeelemente




### Tasten

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Wärmeschublade / Tellerwärmen * | OK | Einstellknopf |
| | Beleuchtung | | Timer |
| °C | Garraum-/Kerntemperatur | | Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit |
| | Betriebsart | | Aus |

### Anzeigen

| | | | |
|---|---|---|---|
| 200°C | Temperatur | PizzaPlus | Klartextanzeige |
| 14:25 | Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer usw. | | |

### Symbole

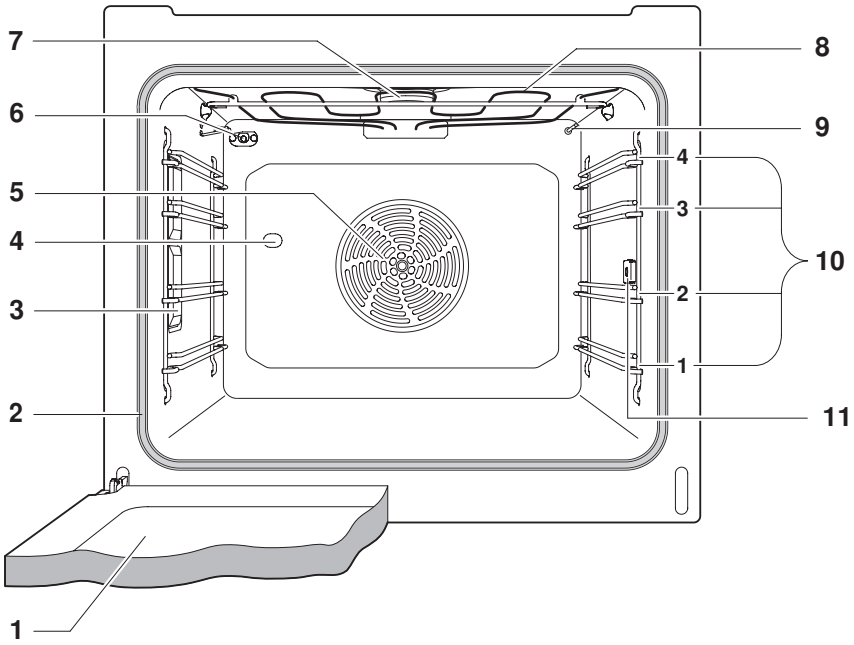
| | | | |
|---|---|---|---|
| | Wärmeschublade / Tellerwärmen * | I→I | Einschaltdauer |
| °C | Garraumtemperatur | →I | Ausschaltzeit |
| | Kerntemperatur | | Uhrzeit |
| | Timer | | |

Betriebsarten

* modellabhängig

## Garraum

**Es darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden gelegt werden.**



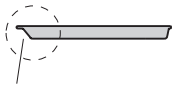

**1** Gerätetür
**2** Türdichtung
**3** Beleuchtung
**4** Antrieb für Drehspiess / Bratenkorb
**5** Heissluftgebläse
**6** Klimasensor
**7** Garraumentlüftung
**8** Grill / Oberhitze
**9** Garraumtemperaturfühler
**10** Auflagen mit Beschriftung
**11** Steckerbuchse für Gargutsensor

Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

## Zubehör

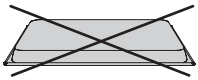
**Original-Kuchenblech mit TopClean**

- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Wird das Original-Kuchenblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.



**1**

- Die «Schrägung» **1** des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.



- Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

**Gitterrost**

- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.

- Zum Auskühlen von Gebäck

Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche
► den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.

**Gargutsensor mit Winkelgriff**

Der Gargutsensor eignet sich zur Messung von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.

- Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus. Geeignete Kerntemperaturen sind in den 'Einstelltipps' beschrieben.
  Der Gargutsensor kann auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwendet werden. Die Betriebsart muss in diesem Fall manuell ausgeschaltet werden.
- Er kann bei allen Betriebsarten sowie bei Verwendung von Drehspiess und Bratenkorb eingesetzt werden.

**Drehspiess**

- Für die Zubereitung von Braten und Poulet.

**Auflagerahmen**

- Dient als Auflage für den Drehspiess und den Bratenkorb.

Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.

**Bratenkorb**

- Für die Zubereitung von Braten, Lammgigot usw.

**Runde Kuchenbleche mit TopClean**

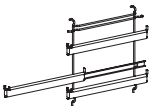
- Backformen für Wähen und Quiches

Erhältlich in drei verschiedenen Grössen

**Porzellanformen**

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
- Zum Grillieren von Braten, Poulet usw.
- Zum Warmhalten von Gerichten

Erhältlich in drei verschiedenen Grössen



**Rollauszug**

- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Blechen / Gitterrost z. B. um einen Braten zu übergiessen oder zum Entnehmen von Backformen

# Bedienung

### Mittels Tasten

Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

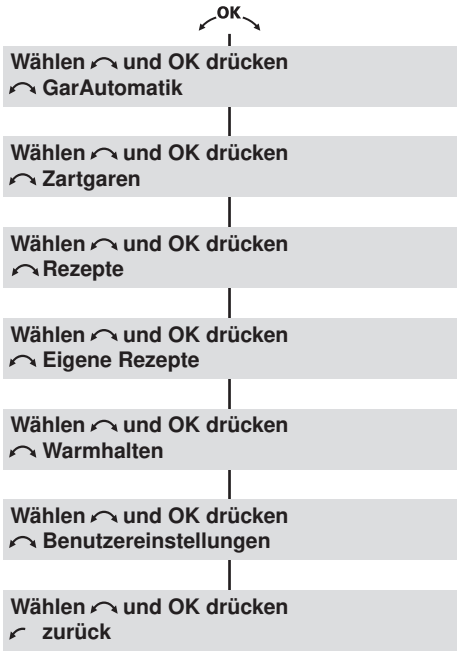
- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

**Bedienung über die Klartextanzeige**

Der Einstellknopf OK wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste ◯ erlischt die Klartextanzeige.

Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf OK kann jeweils in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden. Das Symbol [i] weist auf eine Information hin.



## Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Wenn in der rechten Digitalanzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und die Uhrzeit einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.
- ▶ Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

- ▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.
- ▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart ▭ und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

## Beispiel

**Beim Backen und Braten entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten.**

In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

| | ▭ | °C | °C | | Min. | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cake | ▭ | 165–175 | ja | 2 | 50–65 | |

- ▶ Den Gitterrost in Auflage 2 schieben.

## Betriebsart wählen

▶ Betriebsart wählen.
- In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «i Auflage 2».
- In der linken Digitalanzeige blinkt 200°C.
- Die Symbole °C und blinken.

## Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann geändert werden.

▶ Taste so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart angezeigt wird.

## Garraumtemperatur wählen

▶ Taste °C antippen.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Garraumtemperatur auf 170°C ändern.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «i Gerät heizt auf».
- Das Symbol °C leuchtet.
- Sobald der Garraum aufgeheizt ist, ertönt ein Signalton und in der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «i Auflage 2».

Es empfiehlt sich, die mittlere in den 'Einstelltipps' vorgeschlagene Garraumtemperatur einzustellen.

▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

## Garraumtemperatur kontrollieren / ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann kontrolliert oder geändert werden.

▶ Taste ℃ antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Garraumtemperatur».
- In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
- Das Symbol ℃ blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Garraumtemperatur geändert werden.

### Gargut entnehmen

**Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!**
**Das Zubehör ist heiss. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.**

▶ Nach 50 Minuten prüfen, ob der Cake fertig gebacken ist. Mit einem Holzspiesschen in den Cake stechen. Bleibt noch Teig am Holzspiesschen kleben, den Cake noch etwas weiterbacken.

▶ Den fertigen Cake aus dem Garraum nehmen.

## Ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.
- Die Symbole ℃ und ▭ erlöschen.
- Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt, steht in der Klartextanzeige «Restwärme».

Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

# Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen bis «Benutzereinstellungen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Benutzereinstellungen» «Sprache».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- ▶ Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste ◯ antippen.

Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

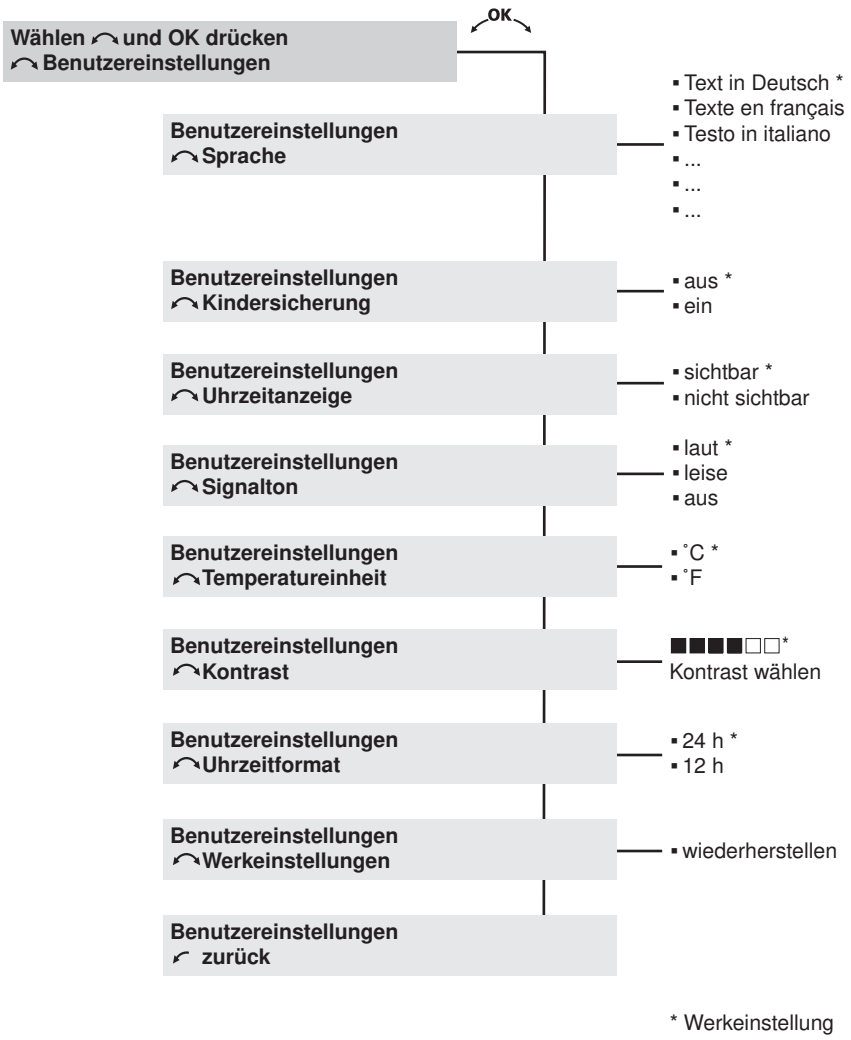
### Mögliche Einstellungen

**Wählen und OK drücken**
**GarAutomatik**

OK

**Wählen und OK drücken**
**Benutzereinstellungen**

**Wählen und OK drücken**
**zurück**




* Werkeinstellung

## Sprache

Die Sprache der Klartextanzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.

Wurde eine fremde Sprache eingestellt, kann diese wie folgt zurückgestellt werden:

- ▶ Gleichzeitig Taste ◯ und den Einstellknopf OK während 10 Sekunden drücken.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis die gewünschte Sprache erscheint.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

## Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste ▭ / OK oder ≋ angetippt
- – ertönt ein doppelter Signalton
- – in der Klartextanzeige steht «Kindersicherung» und
- – das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung.

### Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Taste ◯ gedrückt halten und Taste ▭ / OK oder ≋ antippen.
  - – Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
  - – 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Die Tasten ☼ / 🔔 und 🕘 können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

## Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit auf jeden Fall sichtbar.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

## Signalton

Er kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

| | |
|---|---|
| ■ laut | maximale Lautstärke |
| ■ leise | reduzierte Lautstärke |
| ■ aus | Signalton ist ausgeschaltet |

Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

## Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen °C und °F ausgewählt werden.

| | |
|---|---|
| ■ °C | Grad Celsius |
| ■ °F | Grad Fahrenheit |

## Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit der Anzeige der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

## Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m. / p. m.) aktiv.

## Werkeinstellungen

Wenn eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

# Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:
- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes

- Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
- Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

## Uhrzeit einstellen und ändern

Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

▶ Taste ◴ antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit: Stunden einstellen» «i Minuten: OK drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinken die Stunden.
- Das Symbol ◴ blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.

▶ Taste ◴ antippen oder auf den Einstellknopf OK drücken.
- In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit: Minuten einstellen» «i Bestätigen: OK drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinken die Minuten.
- Das Symbol ◴ blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

## Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

### Einstellen

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt
- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9 '50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

Durch 1× Antippen der Taste 🔔 kann die Dauer auf 0 '00 zurückgestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet der Timer.
- In der Klartextanzeige steht «Timer».
- In der rechten Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
- Das Symbol 🔔 leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer» «abgelaufen».
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Antippen der Taste 🔔 schaltet der Signalton aus.

**Kontrollieren und ändern**

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen» «i 0'00: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

**Vorzeitig ausschalten**

▶ Taste 🔔 2× antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0'00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

## Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

**Einstellen**

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Taste ⏲ antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» «i Ausschaltzeit: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h59 – einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

**Kontrollieren und ändern**

▶ Taste ◴ antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

**Vorzeitig ausschalten**

▶ Taste ◯ antippen.

**Einschaltdauer abgelaufen**

- Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer abgelaufen» «i Fortsetzen: Dauer wählen».
- Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
- In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
- Das Symbol |→| blinkt.
- Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.

**Einschaltdauer verlängern**

▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf OK die neue Dauer wählen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

## Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch zum gewünschten Zeitpunkt ein und wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den 'Einstelltipps'. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

### Einschaltdauer einstellen

- ▶ Taste ◴ antippen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» «i Ausschaltzeit: Erneut drücken».
  - – In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
  - – Das Symbol |→| blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

**Ausschaltzeit einstellen**

► Taste ◴ erneut antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit» «i Dauer: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
- Das Symbol →| blinkt.

► Am Einstellknopf OK drehen und die Ausschaltzeit einstellen.

Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden. Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der rechten Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
- Das Symbol →| leuchtet.
- Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bsp.: ► Sie wählen die Betriebsart und 180 °C.
► Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
► Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
- Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

**Kontrollieren und ändern**

► Taste ◴ 1× antippen.
- Die Einschaltdauer ist für 3 Sekunden sichtbar.

► Taste ◴ 2× antippen.
- Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.

Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

**Vorzeitig ausschalten**

▶ Taste ◯ antippen.

**Ausschaltzeit erreicht**

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während einer Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der rechten Digitalanzeige 0 '00
- blinkt das Symbol |→|
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.
– Die Einstellungen sind gelöscht.

**Einschaltdauer verlängern**

▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf OK die neue Dauer wählen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

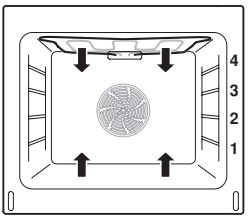
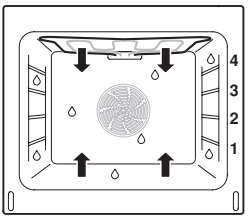
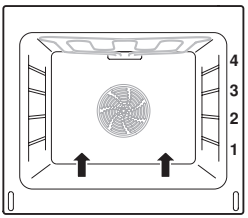
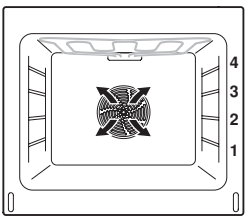
# Betriebsarten

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.

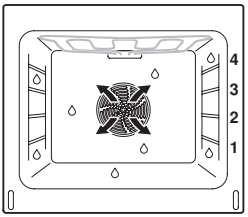
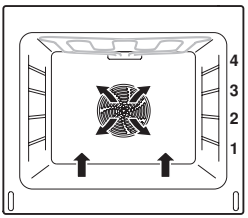
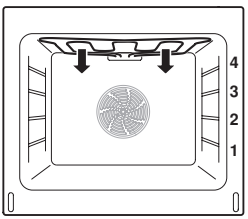
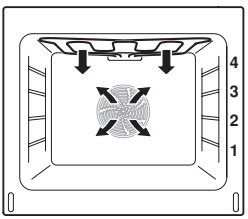
► Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste ▭ Betriebsart wählen.

| Betriebsart | Symbol | Bereich | Vorschlagswert | Auflage |
|---|---|---|---|---|
| Ober-/Unterhitze | | 30–280 °C | 200 °C | 2<br>(oder 1) |
| Ober-/Unterhitze feucht | | 30–280 °C | 200 °C | 2<br>(oder 1) |
| Unterhitze | | 30–250 °C | 200 °C | 2<br>(oder 1) |
| Heissluft | | 30–250 °C | 180 °C | 2<br>1 + 3<br>(oder<br>1 + 2 + 3) |

► Formen auf den Gitterrost stellen.
► Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

| Anwendung | Beheizung | |
|---|---|---|
| Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten.<br>Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden. | Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten. |  |
| Für Gratin, Auflauf, Braten, Brot und Hefegebäck. | Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum geführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten. |  |
| Intensives Backen des Kuchenbodens und zum Sterilisieren.<br>Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden. | Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper. |  |
| Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten<br>auf zwei oder drei Auflagen.<br>Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei ▭. | Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. |  |

| Betriebsart | Symbol | Bereich | Vorschlagswert | Auflage |
|---|---|---|---|---|
| Heissluft feucht | | 30–250 °C | 180 °C | 2<br>1 + 3<br>(oder<br>1 + 2 + 3) |
| PizzaPlus | | 30–250 °C | 200 °C | 2<br>(oder 1) |
| Grill | | 30–280 °C | 250 °C | 3 oder 4 |
| Grill-Umluft | | 30–250 °C | 200 °C | 2 oder 3 |

| Anwendung | Beheizung | |
|---|---|---|
| Für Gratin, Auflauf, Brot und Hefegebäck auf zwei oder drei Auflagen. | Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum geführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten. |   |
| Für Pizza, Wähen und Quiches. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden. | Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backgutes wird intensiver gebacken. |   |
| Flaches Grillgut (Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch, Würste), Auflauf gratinieren und Toast. Grillgut direkt auf den Gitterrost legen. Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter den Gitterrost schieben. | Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. |   |
| Hohes Grillgut (Poulet oder Braten in Porzellan- oder Glasform), Gratin und Auflauf. | Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Das Heissluftgebläse ist eingeschaltet. |   |

## Schnellaufheizen

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten / / / und möglich.

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Einstellknopf OK 2 Sekunden gedrückt halten.
- Es ertönt ein einfacher Signalton.
- In der Klartextanzeige steht z. B. «Ober-/Unterhitze» «Schnellaufheizen».
- In der linken Digitalanzeige blinkt .

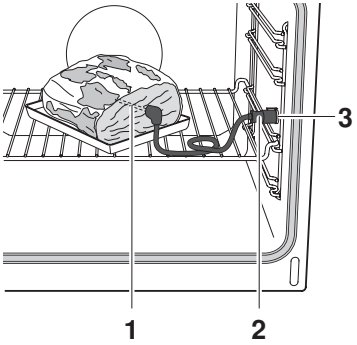
Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

# Gargutsensor

**Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden. Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.**

**Gargutsensor platzieren**

► Den Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.
Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.




- Zuverlässige Messungen sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d. h. das Fleisch gegebenenfalls binden.
- Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht im Fettgewebe stecken.

► Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

► Den Stecker **2** immer sauber halten.

► Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

## Kerntemperatur

Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

### Einstellen

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Taste °C 1× antippen.
- In der Digitalanzeige steht - -°.
- Das Symbol ⌇ blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Kerntemperatur einstellen. Diese ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad, siehe 'Einstelltipps'.

Wenn nur die Kerntemperatur gemessen werden soll, - -° wählen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
- Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht - -°.

### Kontrollieren / ändern

▶ Taste °C 2× antippen.
- In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
- Das Symbol ⌇ blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Kerntemperatur geändert werden.

**Garende**

– Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
– Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
– In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur erreicht».
– In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z. B. 70°C.
– Das Symbol blinkt.

▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.

Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

# Zartgaren

**Allgemeine Hinweise**

Das Zartgaren ist ein patentiertes Garverfahren, bei dem angebratene oder nicht angebratene Fleischstücke auf schonende Art, bei niedrigen Temperaturen, mit dem Programm «Zartgaren» zubereitet werden. Der grosse Vorteil ist das genau wählbare Garende unabhängig von Gewicht und Dicke der Fleischstücke. Die Dauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden fürs «Zartgaren angebraten» oder 3½ bis 4½ Stunden fürs «Zartgaren mit Grill» eingestellt werden.

Die Regelung der Garraumtemperatur erfolgt im Zusammenspiel mit der Kerntemperatur des Fleisches, welche über den Gargutsensor laufend ermittelt wird. Dabei wird die Garraumtemperatur automatisch nach dem optimalen Verlauf geregelt, sodass das Fleisch zum eingestellten Zeitpunkt fertig ist. Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, spielt eine wichtige Rolle. Daher muss der Gargutsensor sorgfältig platziert werden.

Für das «Zartgaren angebraten» sind vor allem magere, hochwertige Fleischstücke geeignet. Das Gewicht des Fleisches sollte zwischen 500 und 2000 g liegen und für ein optimales Ergebnis nicht dünner als 4 cm sein. Für das «Zartgaren mit Grill» können auch etwas durchwachsene Stücke zwischen 1000 und 2000 g verwendet werden.

Das Fleisch wird um so zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.

- ► Das Fleisch kann nach Wunsch gewürzt oder mariniert werden.
- ► Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Anbraten bzw. der Weiterverarbeitung salzen.
- ► Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten bzw. «Zartgaren mit Grill» entfernen, da diese Bestandteile leicht anbrennen und einen bitteren Geschmack verursachen.

► Beachten Sie sie Hinweise in den 'Einstelltipps'.

**Vorbereiten «Zartgaren angebraten»**

- In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen.
- Das Fleisch muss rundherum kurz scharf angebraten werden. Die Anbratdauer sollte 5 Minuten nicht überschreiten.
- Anschliessend das Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.
- Den Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.
- Den Gitterrost in Auflage **2** schieben und die Form darauf stellen.
- Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

**Vorbereiten «Zartgaren mit Grill»**

- Das Fleisch marinieren bzw. würzen. Weniger kompakte Fleischstücke wie ein Lammgigot ohne Knochen möglichst rund binden, damit es unter dem Grill gleichmässig gebräunt wird.
- Fleisch gemäss den Angaben unter 'Drehspiess und Bratenkorb' auf den Drehspiess stecken oder in den Bratenkorb legen und mit dem Auflagerahmen in den Garraum schieben.
- Den Gargutsensor gemäss den Angaben unter 'Drehspiess und Bratenkorb' am Auflagerahmen befestigen und den Stecker in die Buchse stecken.

**Zartgaren auswählen und starten**

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Zartgaren» «Lammgigot» gezeigt.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↷ und OK drücken» «Zartgaren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Zartgaren» «Kalbsfilet».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Zartgaren» «Lammgigot» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «angebraten, saignant».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Lammgigot» «Grill, mittlere Bräunung» steht.
- ▶ Gegebenenfalls am Einstellknopf OK drehen, bis der gewünschte Bräunungsgrad angezeigt wird.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «starten».
  - – In der linken Digitalanzeige steht die voreingestellte Kerntemperatur von 67 °C.
  - – In der rechten Digitalanzeige steht 4h00 für eine Einschaltdauer von 4 Stunden.
  - – Die Symbole ▭, ∧ und |→| leuchten.

Wenn die voreingestellte Kerntemperatur geändert werden soll

► Taste °C antippen.
  – In der linken Digitalanzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur 60 °C.
  – Das Symbol ∧ blinkt.

► Durch Drehen am Einstellknopf OK die Kerntemperatur ändern.

Wenn die voreingestellte Dauer geändert werden soll

► Taste ◷ antippen.
  – In der rechten Digitalanzeige blinkt 4h00.
  – Das Symbol |→| blinkt.

► Durch Drehen am Einstellknopf OK die Einschaltdauer ändern.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – Das Zartgaren startet.
  – In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
  – In der rechten Digitalanzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.
  – Die Symbole ▭, ∧ und |→| leuchten.

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

**Versehentliches Unterbrechen**

► Wird die Taste ○ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
  – In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «weiterfahren».

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

**Vorzeitig ausschalten**

► Taste ○ 2× antippen.

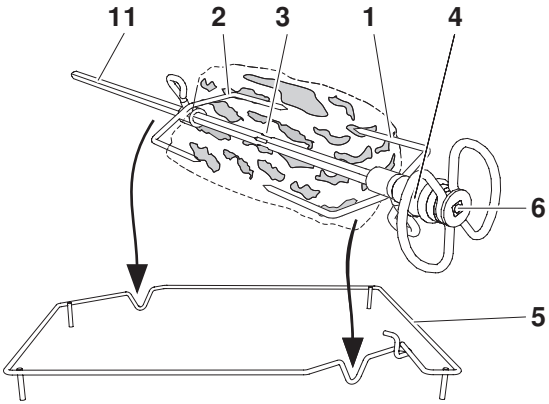
# Drehspiess und Bratenkorb

Das Gerät ist mit einem Antrieb für den Drehspiess und den Bratenkorb ausgerüstet, welcher bei der Betriebsart [▭] und «Zartgaren mit Grill» automatisch eingeschaltet ist. Der Drehspiess und der Bratenkorb können zusammen mit dem Gargutsensor verwendet werden.

## Drehspiess

► Das Fleisch würzen und binden.

► Bei einem Braten die Klammer **1** so platzieren, dass sich der dickste Teil bei der Markierrille **3** befindet – hier wird die Kerntemperatur gemessen.




► Das Fleisch mit der zweiten Klammer **2** zusammendrücken und mit den Schrauben fixieren.

► Ein mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.

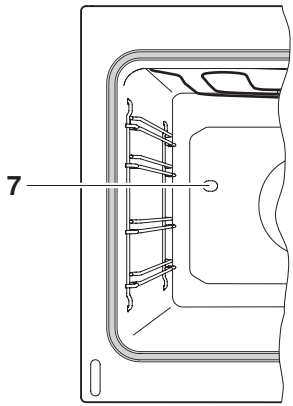
► Den Drehspiess diagonal so zwischen die Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass die Positionierrille **4** auf dem Rahmen aufliegt.

Wenn ein Poulet am Drehspiess zubereitet wird

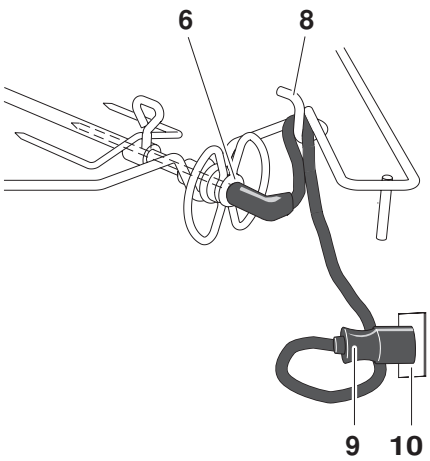
► beide Schenkel und Flügel durch Binden fixieren.

► Drehspiess durch das Brustfleisch und nicht durch die Bauchhöhle stecken.

- ▶ Den Auflagerahmen mit dem Drehspiess in Auflage 3 – bis ganz an die Garraumrückwand – schieben.
- ▶ Das Spiessende **11** in die Öffnung **7** des Antriebs stecken.



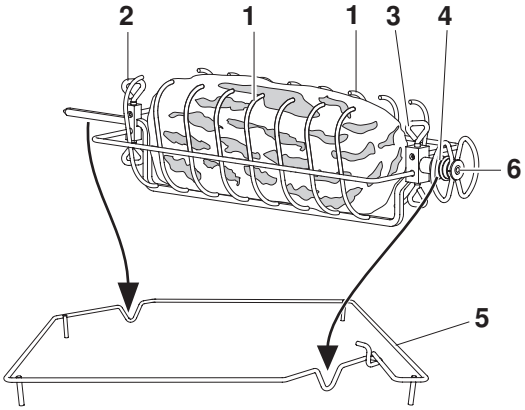

- ▶ Wenn der Gargutsensor verwendet wird, diesen in die Öffnung **6** stecken.
- ▶ Das Kabel einmal um den Haken **8** schlingen und darauf achten, dass das Kabel zwischen Gargutsensor und Haken möglichst straff ist.
- ▶ Den Stecker **9** des Gargutsensors in die Buchse **10** stecken.



## Bratenkorb

Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

- ► Den Bratenkorb leicht mit Öl einfetten.
- ► Das Fleisch würzen und zwischen die Korbhälften **1** legen. Wenn der Gargutsensor verwendet wird, muss der dickste Teil des Fleisches – für eine korrekte Messung der Kerntemperatur – ganz vorne beim Griff platziert werden.
- ► Die Korbhälften **1** zuerst vorne dann hinten gleichmässig zusammendrücken und mit den Schrauben **2** und **3** fixieren.




- ► Ein mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- ► Den Bratenkorb diagonal so zwischen die Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass die Positionierrille **4** auf dem Rahmen aufliegt.
- ► Den Gargutsensor in die Öffnung **6** stecken.
- ► Das Kabel einmal um den Haken schlingen und darauf achten, dass das Kabel zwischen Gargutsensor und Haken möglichst straff ist.
- ► Den Stecker des Gargutsensors in die Buchse stecken.

# GarAutomatik

Die GarAutomatik (Pat. pend.) besteht aus Programmen für 15 verschiedene Lebensmittelgruppen (A1–A15). Die GarAutomatik erkennt die Menge, Form und Konsistenz des Gargutes. Die Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Die GarAutomatik eignet sich für beliebige Alltagsrezepte.

## Bräunungsgrad

Der Bräunungsgrad kann mit der Einstellung «schwache Bräunung», «mittlere Bräunung» oder «starke Bräunung» den individuellen Vorlieben angepasst werden.

## Gar-/Backdauer

Die optimale und genaue Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 10–15 Minuten angezeigt.

Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

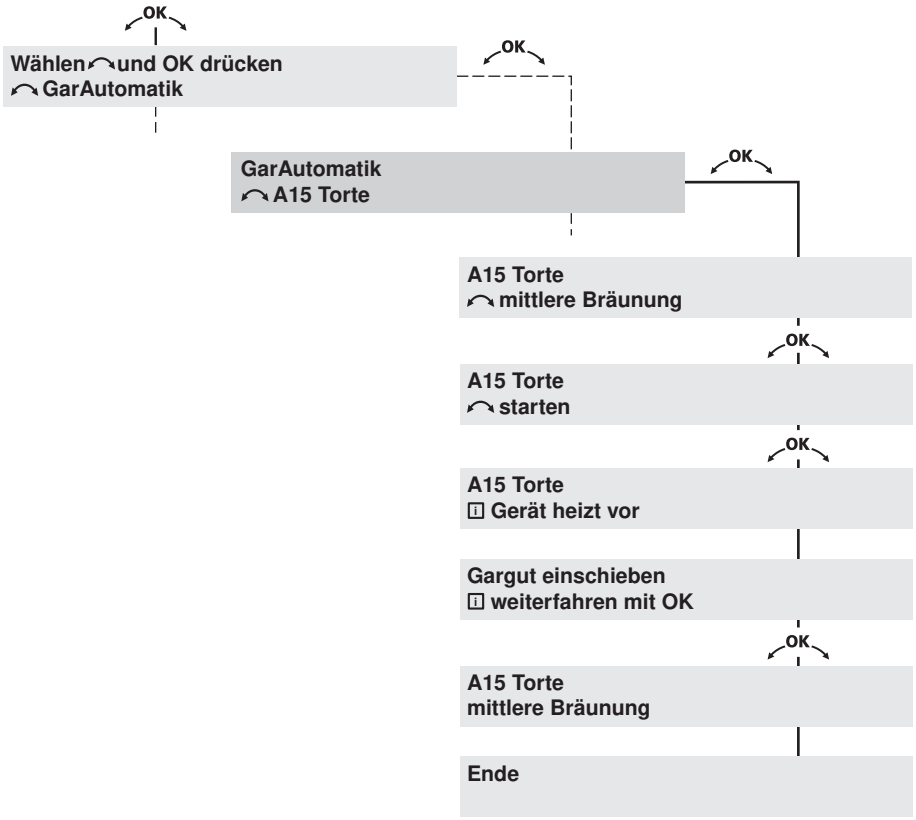
► Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

Für Tiefkühlprodukte die ungefähre Dauer statt des Bräunungsgrades wählen, da Tiefkühlprodukte unterschiedlich vorbehandelt sind.

► Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

## Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A15 Torte»



## GarAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «A15 Torte» gezeigt.

▶ Tortenteig gemäss eigenem Rezept vorbereiten.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
– In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «GarAutomatik» «A1 Apérogebäck frisch».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «GarAutomatik» «A15 Torte» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «A15 Torte» «mittlere Bräunung».

▶ Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf OK den Bräunungsgrad anpassen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «A15 Torte» «i Gerät heizt vor».
– Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
– In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «weiterfahren mit OK».

▶ Gemäss eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf den Gitterrost stellen und in die entsprechende Auflage schieben.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
  – In der rechten Digitalanzeige leuchtet 0h 33 und h blinkt.
  – Die Gardauer wird ermittelt.

Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

► Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

Anschliessend leuchtet in der rechten Digitalanzeige die effektive Dauer.

Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

**Vorzeitig ausschalten**

► Taste ◯ 2× antippen.

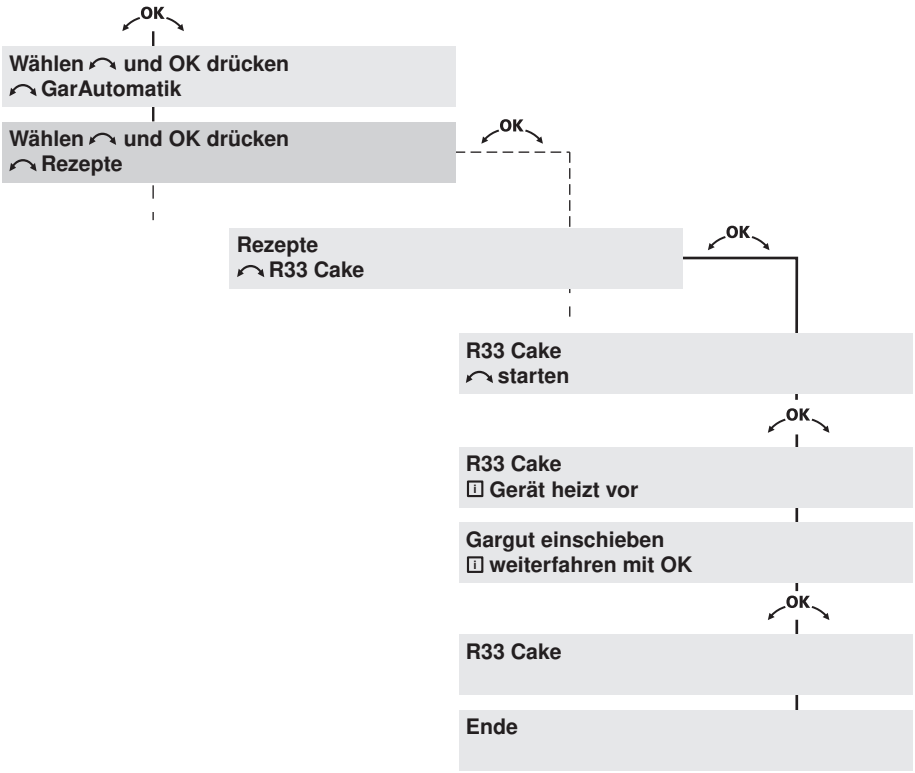
# Rezepte

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

### Rezept mit Vorheizen

Beispiel «R33 Cake»



## Rezepte auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «R33 Cake» gezeigt.

▶ Den Cake gemäss Rezeptbuch vorbereiten.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
– In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↷ und OK drücken» «Rezepte» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «Rezepte» «R1 Apérogebäck».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Rezepte» «R33 Cake» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «R33 Cake» «starten».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «R33 Cake» «i Gerät heizt vor».
– Der Garraum wird vorgeheizt.
– Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
– In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «i weiterfahren mit OK».

▶ Gitterrost in Auflage 1 schieben.

▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.
– In der Klartextanzeige steht «R33 Cake» «starten».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

**Kontrollieren und temporär ändern**

Die Einstellungen können den individuellen Bedürfnissen und Erfahrungen angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch temporär geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form. Nach dem Start kann nur der aktuelle Schritt geändert werden.

- ▶ Taste ℃ antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Garraumtemperatur geändert werden.

- ▶ Taste ◴ antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Einschaltdauer geändert werden.

- ▶ Taste ◴ 2× antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die gewünschte Ausschaltzeit eingestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

**Versehentliches Unterbrechen**

▶ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
– In der Klartextanzeige steht «R33 Cake» «weiterfahren».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

**Vorzeitig ausschalten**

▶ Taste ◯ 2× antippen.

# Eigene Rezepte

Es können 10 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten und Einschaltdauern bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden.

## Eigene Rezepte erstellen

Wenn Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

- ▶ Eine geschätzte Dauer eingegeben.
  - – Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

### Rezepteinstellung vornehmen

Wenn Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezepteinstellungen eingesteckt werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktiveren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↷ und OK drücken» «Eigene Rezepte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige das erste leere Rezept steht.
  - – Beispiel: In der Klartextanzeige steht «Eigene Rezepte» «Rezept 1 (leer)».

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «ändern».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Klartextanzeige steht «Schritt 1».
- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 1 einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und Schritt 2 auswählen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 2 einstellen.
- ▶ Auf dieselbe Art die weiteren Schritte einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «speichern».
- ■ Sie können das Rezept nun speichern, ändern, kopieren oder direkt starten ohne zu speichern.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige der gewünschte Vorgang steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

**Rezept kopieren**

Jedes gespeicherte Rezept – aus dem Rezeptbuch mit R-Nummer wie auch ein eigenes Rezept – kann kopiert und geändert werden.

- ▶ Zu kopierendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «kopieren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis der gewünschte (leere) Speicherplatz steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – Das Rezept ist gespeichert.

Ein schon belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

**Rezept löschen**

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- ▶ Zu löschendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «löschen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – Das Rezept ist gelöscht.
  – Der Standardname z. B. «Rezept 1 (leer)» steht wieder in der Klartextanzeige.

# Warmhalten

Das «Warmhalten» kann mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Fertige Speisen können damit warm gehalten werden.

Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» drei bis vier Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren.

**Einschalten**

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↶ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↶ und OK drücken» «Warmhalten» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Warmhalten» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Wählen Sie eine Einschaltdauer von weniger als 1½ Stunden, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten.

# Tipps und Tricks

### Heissluft

### Gebäck und Braten

| Ergebnis | Abhilfe |
|---|---|
| ■ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar. | ► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern. |

### Kuchen

| Ergebnis | Abhilfe |
|---|---|
| ■ Der Kuchen fällt zusammen. | ► Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.<br>► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.<br>► Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen.<br>► Bei Biskuitteig das Eigelb / Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen.<br>► Angabe der Backpulvermenge beachten. |

**Bräunungsunterschied**

| Ergebnis | Abhilfe |
|---|---|
| ■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf. | ► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen.<br>► Bei [Heissluft], [Heissluft Eco] und [Heissluft Intensiv] überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den 'Einstelltipps' übereinstimmen.<br>► Beim Backen auf einer Auflage [Ober-/Unterhitze] wählen.<br>► Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen. |
| ■ Gebäck ist auf einem Blech heller als auf dem anderen. | ► Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.<br>► Blech mit hellerem Gebäck nachbacken. |

Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn die Garraumtemperatur niedriger eingestellt wird.

## Energie sparen

- Die Betriebsarten [Heissluft Eco] und [Grill] benötigen vergleichsweise weniger Energie als die Betriebsarten [Heissluft] und [Ober-/Unterhitze].
- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- So kurz wie nötig vorheizen.
- Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

# Optionen

## Wärmeschublade

**Keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade lagern!**

Die Wärmeschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten von zugedeckten Speisen.

► Durch Antippen der Taste ≋ die Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.

Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

► Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.

## Tellerwärmen

Das «Tellerwärmen» ist wählbar, wenn keine Wärmeschublade vorhanden ist.

► Den Gitterrost in Auflage **1** schieben und das Geschirr darauf stellen.

► Durch Antippen der Taste ≋ das «Tellerwärmen» ein- bzw. ausschalten.

Das «Tellerwärmen» schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

► Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.

# Pflege und Wartung

**Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen.**

## Aussenreinigung

- Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

▶ Die Oberflächen mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

### Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

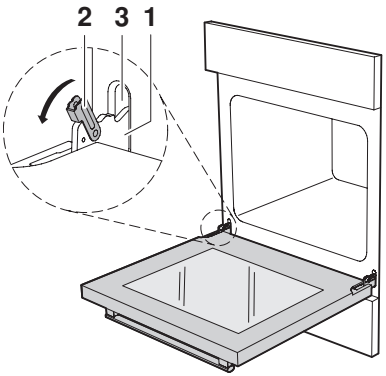
▶ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

## Gerätetür reinigen

▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

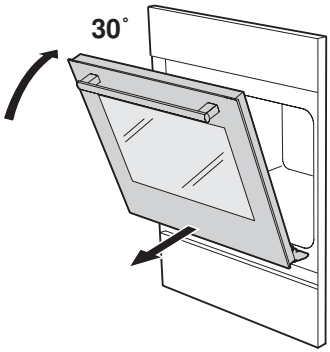
### Gerätetür entfernen

**Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 9 kg. Verletzungsgefahr!**




▶ Gerätetür ganz öffnen.

▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.




▶ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).

▶ Gerätetür nach vorne herausziehen.

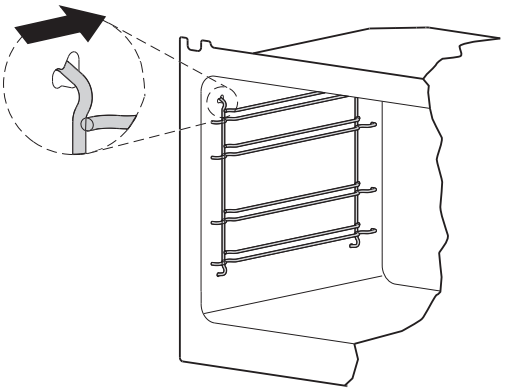
### Gerätetür einsetzen

▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.

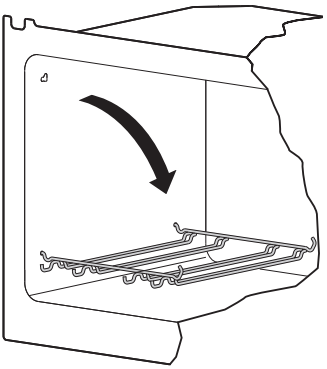
▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

## Herausnehmbare Teile

### Auflagegitter



▶ Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus der Öffnung ziehen.



▶ Auflagegitter gegen die Garraummitte schwenken und unten aus der Öffnung heben.

▶ Einbau in umgekehrter Reihenfolge.

### Türdichtung

▶ An den Ecken leicht nach aussen ziehen und die Haken aushängen.

## Zubehör reinigen

**Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.**

- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die TopClean-Antihaftwirkung.
- Die Türdichtung kann mit Spülwasser gereinigt werden.

## Emaillierten Garraum reinigen

**Temperaturfühler und Heizelemente beim Reinigen nicht verbiegen.**

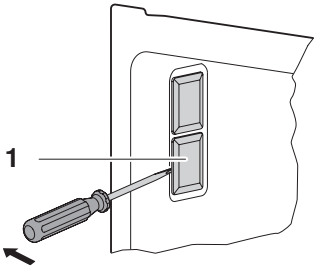
- Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche und die TopClean-Antihaftwirkung.

► Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

► Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und die Herstellerangaben beachten.

## Halogenglühlampe ersetzen

**Gerät vom Stromnetz trennen, Sicherung herausdrehen bzw. den Sicherungsautomaten ausschalten.**
**Lampe und Gerät werden beim Betrieb heiss! Zuerst abkühlen lassen.**




- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Schraubenzieher in der Mitte der Glaskante ansetzen und das Lampenglas **1** vorsichtig aus der Halterung entfernen.
- ▶ Defekte Halogenglühlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenglühlampe vorsichtig einstecken.

Die Halogenglühlampe nicht mit blossen Händen anfassen. Verwenden Sie ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

- ▶ Lampenglas **1** in die Halterung drücken.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Gerät wieder ans Stromnetz anschliessen, Sicherung eindrehen bzw. Sicherungsautomat einschalten.

# Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) z. B.

**FX / EXX siehe Anleitung**
**FN XXX XXXXXX**

## Was tun, wenn …

### … das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|
| ■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt. | ▶ Sicherung wechseln.<br>▶ Sicherungsautomat wieder einschalten. |
| ■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus. | ▶ Service anrufen. |
| ■ Unterbruch in der Stromversorgung. | ▶ Stromversorgung überprüfen. |

### ... die Beleuchtung nicht funktioniert

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|
| ■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt. | ► Sicherung wechseln.<br>► Sicherungsautomat wieder einschalten. |
| ■ Unterbruch in der Stromversorgung. | ► Stromversorgung überprüfen. |
| ■ Halogenglühlampe defekt. | ► Halogenglühlampe ersetzen. |

### ... beim Grillieren starker Rauch entsteht

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|
| ■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern. | ► Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den 'Einstelltipps' übereinstimmt. |
| ■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch. | ► Die Garraumtemperatur reduzieren. |

### ... wechselnde Lüftergeräusche wahrgenommen werden

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|
| ■ Die Garraumentlüftung und die Gerätekühlung werden bedarfsgerecht geregelt. | Dies ist normal und senkt den Energieverbrauch. |

... **FX / EXX siehe Anleitung**
**FN XXX XXXXXX** **steht**

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|
| ■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen. | ▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren.<br>▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen.<br>▶ Stromversorgung wieder einschalten.<br>▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren.<br>▶ Stromversorgung unterbrechen.<br>▶ Service anrufen. |

... **UX / EXX siehe Anleitung**
**FN XXX XXXXXX** **steht**

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|
| ■ Störung in der Stromversorgung. | ▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren.<br>▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen.<br>▶ Stromversorgung wieder einschalten.<br>▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren.<br>▶ Stromversorgung unterbrechen.<br>▶ Service anrufen. |

## Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Digitalanzeige 12:00 und das Symbol ⏲. In der Klartextanzeige steht «Stromausfall» «i Uhrzeit einstellen».

- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Uhrzeit bestätigt.

- Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.
- Ereignet sich ein Stromunterbruch während «GarAutomatik» / «Zartgaren» / «Rezepte» oder «Eigene Rezepte», werden diese Programme abgebrochen. Ein Fortfahren des Ablaufs ist nicht möglich.

# Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

**Zubehör**

Original-Kuchenblech
mit TopClean *

Gitterrost *

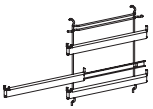
Gargutsensor mit Winkelgriff *

Auflagerahmen *

Drehspiess komplett *
- Auflagerolle Keramik
- Drehspiess
- Klammer

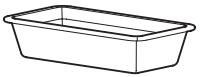
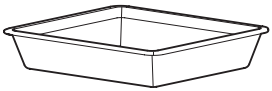
Bratenkorb komplett
- Auflagerolle Keramik
- Linsenkopfschraube
- Ringschraube

Rollauszug



Runde Kuchenbleche
mit TopClean
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm

* Im Lieferumfang enthalten

| | | Breite × Höhe × Tiefe [mm] |
|---|---|---|
| Porzellanform |  | 325 × 65 × 177 |
| Porzellanform | | 325 × 65 × 265 |
| Porzellanform |  | 325 × 65 × 354 |

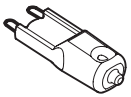
Rezeptbuch *

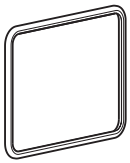
Einstelltipps *

* Im Lieferumfang enthalten

**Ersatzteile**

Auflagegitter links / rechts

Halogenglühlampe 

Türdichtung 

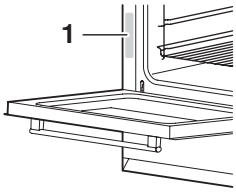
# Technische Daten

### Aussenabmessungen

▶ Siehe Installationsanleitung

### Elektrischer Anschluss

▶ Siehe Typenschild **1**




### Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 60304 / EN 50350 wird mit den Betriebsarten und bestimmt.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 60304 / EN 50350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

### Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

### Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

# Entsorgung

### Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

### Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

### Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

### Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

# Stichwortverzeichnis


**A**

Anfragen ..... 79
Antrieb
  Drehspiess / Bratenkorb ..... 13
Anzeigeelemente ..... 12
Anzeigen ..... 12
Aufbau ..... 11
Auflagegitter ..... 65
Auflagen ..... 13
Auflagerahmen ..... 15
Ausschalten ..... 21
Ausschaltzeit ..... 31
  Einstellen ..... 32
Aussenabmessungen ..... 74
Aussenreinigung ..... 63

**B**

Bedienung ..... 17
Bedienungselemente ..... 12
Beispiel ..... 19
Beleuchtung ..... 13
Benutzereinstellungen ..... 22
Bestellungen ..... 79
Betriebsarten ..... 34
  Ändern ..... 20
  Wählen ..... 20
Betriebsstörungen ..... 79
Bratenkorb ..... 16, 46, 48
Bräunungsgrad ..... 49
Bräunungsunterschied ..... 61

**D**

Deinstallation ..... 75
Drehspiess ..... 15, 46

**E**

Eigene Rezepte
  Erstellen ..... 56
  Kopieren ..... 58
  Löschen ..... 58
  Rezepteinstellung vornehmen ..... 56
Einschaltdauer ..... 29
Einstellknopf ..... 18
Elektrischer Anschluss ..... 74
Energie sparen ..... 61
Entsorgung ..... 75
Ersatzteile ..... 73
  Bestellen ..... 79
Erste Inbetriebnahme ..... 19

**F**

F-/E-Meldungen ..... 70

**G**

GarAutomatik ..... 49
  Starten ..... 51
Gargut entnehmen ..... 21
Gargutsensor ..... 15, 39
  Platzieren ..... 39
Garraum
  Entlüftung ..... 13
  Reinigen ..... 66
  Temperaturmessung ..... 74
Garraumtemperatur
  Kontrollieren / Ändern ..... 21
  Wählen ..... 20
Gerätebeschreibung ..... 11
Gerätetür ..... 13
  Entfernen ..... 64
Gitterrost ..... 14
Grill ..... 13, 36
Grill-Umluft ..... 36

**H**
Halogenglühlampe ..... 67
Heissluft ..... 34, 60
Heissluft feucht ..... 36
Heissluftgebläse ..... 13

**I**
Inbetriebnahme ..... 6, 19

**K**
Kerntemperatur ..... 40
Kinder im Haushalt ..... 7
Kindersicherung ..... 23, 24
Klartextanzeige ..... 18
Klimasensor ..... 13
Kontrast ..... 23, 26
Kuchenblech rund ..... 16
Kurzanleitung ..... 80

**M**
Modell-Nr. ..... 2

**O**
Ober-/Unterhitze ..... 34
Ober-/Unterhitze feucht ..... 34
Oberhitze ..... 13
Optionen ..... 62
Original-Kuchenblech ..... 14

**P**
Pflege ..... 63
PizzaPlus ..... 36
Porzellanformen ..... 16
Prüfinstitute ..... 74

**R**
Reinigung ..... 63
Reparatur-Service ..... 79
Rezepte
- Ändern ..... 55
- Eigenes erstellen ..... 56
- Starten ..... 54

Rollauszug ..... 16

**S**
Schnellaufheizen ..... 38
Service-Center ..... 79
Servicevertrag ..... 79
Sicherheit ..... 75
Sicherheitshinweise
- Bei Kindern im Haushalt ..... 7
- Bestimmungsgemässe Verwendung ..... 7
- Vor der ersten Inbetriebnahme ..... 6
- Zum Gebrauch ..... 8

Signalton ..... 23, 25
Sprache ..... 23, 24
- Sprachrückstellung ..... 24

Standby ..... 74
Startaufschub ..... 31
Steckerbuchse ..... 13
Störungen selbst beheben ..... 68
Stromunterbruch ..... 71
Symbole ..... 2, 12

**T**
Tasten ..... 12
Technische Daten ..... 74
Tellerwärmen ..... 62
Temperatureinheit ..... 23, 25
Temperaturfühler ..... 13
Timer ..... 28
Tipps und Tricks ..... 60
Türdichtung ..... 13, 65
Typ ..... 2
Typenschild ..... 74

**U**
U-/E-Meldungen ..... 70
Uhrfunktionen ..... 27
Uhrzeit einstellen ..... 27
Uhrzeitanzeige ..... 23, 25
- Blinkt ..... 71

Uhrzeitformat ..... 23, 26
Unterhitze ..... 34

**V**
Verpackung ..... 75
Vor der ersten Inbetriebnahme ... 6
Vorheizen ..... 61

**W**
Wärmeschublade ..... 11, 62
Reinigen ..... 63
Warmhalten ..... 59
Wartung ..... 63
Werkeinstellungen ..... 23, 26

**Z**
Zartgaren ..... 42
Angebraten ..... 43
Auswählen und starten ..... 44
Grill, mit ..... 43
Vorbereiten ..... 43
Zeit einstellen ..... 27
Zubehör ..... 14, 72
Bestellen ..... 79
Reinigen ..... 66

# Reparatur-Service

Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

| FN | | Gerät | |
|---|---|---|---|

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

▶ Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

**Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag**

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

# Kurzanleitung

**Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!**

**Uhrzeit einstellen**

- ▶ Taste ◴ antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste ◴ erneut antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

**Betriebsart wählen**

- ▶ Taste ▭ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Garraumtemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

**Gerät ausschalten**

- ▶ Taste ◯ antippen.

**Timer einstellen**

- ▶ Taste 🔔 antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK Dauer einstellen.

**V-ZUG AG**
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J728.010-0